

L'info-Pensée

La St-Patrick

Avons-nous battu le record de neige de 1988? Bien honnêtement, je ne veux pas vraiment le savoir. Il s'agit que je regarde dehors et que je ne vois que du blanc, même plus mon voisin. Je m'ennuie de la couleur verte, du bruit des tondeuses et non des souffleuses, des couleurs des fleurs et de leurs arômes, je m'ennuie même des maringouins, faut vraiment être à bout! Mes vieilles articulations me font signe qu'elles ont trop pelleter. Dire que la tempête de la St-Patrick et celle des corbeaux ne sont pas encore passées. Le mythe de la tempête de la Saint-Patrick n'est pas une légende plutôt qu'une statistique météorologique. Nous voyons en moyenne de trois à quatre tempêtes durant le mois de mars au Québec. Il n'est donc pas étonnant d'entendre parler de tempête dans les jours précédant la fête des Irlandais.

Les tempêtes ont tendance à être plus marquantes durant le mois mars. Pourquoi ? Probablement parce que plusieurs d'entre nous n'ont plus envie de voir de la neige et que chaque bordée devient un supplice ou un obstacle entravant notre bonheur printanier. Certaines de ces tempêtes tardives ont même des surnoms et certains ont passé l'épreuve du temps. **La tempête des corneilles.** Elle survient à fin février et au début mars. Ce terme est rattaché à la légende voulant qu'au moment où on entend les corneilles chanter, ce soit le début de la saison des sucres. On enregistre de trois à cinq bordées durant cette période (toutes régions confondues). **La tempête des sucres.** Elle a lieu de la mi-mars à la mi-avril, alors que les érables coulent à flots. Généralement, de trois à cinq systèmes touchent le Québec durant le mois de mars. Ainsi, de 50 à 100 cm de neige peuvent s'accumuler pour terminer l'hiver. **La tempête des poteaux.** Elle n'a pas de période précise, mais elle porte son nom en raison de la texture de la neige qui colle aux poteaux. Il s'agit de la « grosse neige collante », qui se forme lorsque les températures tournent autour de 0 °

Ce n'est pas pour rien qu'en français, on a associé le terme météorologique « dépression » au mauvais temps... Mais le beau temps est à venir c'est sûr.



Tiré de différents internet.



Tempête des poteaux

DANS CE NUMÉRO

Ce soir	2
En vrac	2
Recette.....	3
Nos commanditaires.....	4
Notes	4

PROCHAINE RÉUNION

10 avril 2019

À 19h30

Compagnonnage du
jardin au potager

Par Mme Johanne
Boucher

CE SOIR...

Il nous fait plaisir d'accueillir ce soir, M. Bruno Carpentier. Il nous renseignera sur L'AMÉNAGEMENT PAYSAGER POUR ATTIRER LES OISEAUX CHEZ SOI. Quels arbres, arbustes, plantes à fleurs à privilégier pour attirer les oiseaux?
Bienvenue M. Carpentier
Bonne soirée

EN VRAC...

VERTIGE fleurs a la joie de vous annoncer les **Ateliers de compositions florales** à venir.

Pour apprendre en s'amusant, et de façon conviviale, les ateliers se déroulent en petit groupe, à la boutique les vendredis selon les horaires suivants :

groupe A, de 13h30 à 15h00, si nécessaire , groupe B, de 16 h 00 à 17h30

Voici la liste des **6 Ateliers proposés de Mars à Juillet 2019**

vendredi 22 mars	Couronne PRINTANIERE avec structure de vigne, et fleurs de tissus
vendredi 5 avril	CENTRE DE TABLE printanier dans un contenant, avec fleurs fraîches
vendredi 26 avril	Confection d'un JARDIN de bulbes et décoration printanière
Vendredi 31 mai	INITIATION aux boutonnières, et petits bijoux floraux...
vendredi 14 juin	DÉCORATION MARINE, tressage d'un poisson Arrangement avec coquillage, corde et bois
En Juillet, date à venir	TRESSAGE DE TUTEUR pour plante

Pour réserver un atelier, merci de nous informer, minimum une semaine à l'avance. L'atelier aura lieu s' il y a **un nombre de 3 personnes inscrites**. La durée d'un atelier est de 75 minutes , et coûte **35\$ (+ taxes) , payable à l'avance. Vous repartez avec une composition créée par vous-même**. La boutique, au 2900 chemin St-Louis , coin de la route de l'Église. n'hésitez pas à nous contacter au 418 656-0947, ou par courriel : fleurs.christinephan@gmail.com

* La bibliothèque est ouverte avant chaque conférence. Réservée aux membres, vous pouvez choisir 3 livres par mois et les remettre lors de la prochaine conférence. Pour plus d'information, référez-vous aux règlements généraux ou sur notre site web à la section bibliothèque.

Il est temps de faire nos semis de tomates, de poireaux, cerises de terre etc. Vous pouvez consulter les multiples sites internet à Calendrier des semis. Vous y trouverez plusieurs tableaux et conseils.

RECETTE DU MOIS

Gâteau à la salade de fruits et sauce au caramel



INGRÉDIENTS (8 PERSONNES):

Ingrédients du gâteau:

2 1/2 tasse farine
2 cuil à thé bicarbonate de soude
1 cuil à thé d'essence vanille
1 tasse sucre
1/2 cuil à thé sel
1 oeuf
1 boîte salade de fruits 19 onces (moi 28 onces)

Ingrédients de la sauce au caramel:

1/4 lb beurre
1/2 boîte lait carnation
3/4 tasse sucre
3/4 tasse cassonade

Préparation:

Mélanger tout les ingrédients sec et ajouter l'oeuf et la salade de fruits avec le sirop. Bien mélanger à la mixette . Beurrer le moule et verser le mélange.

Cuire au four à 350°F 40 à 50 minutes.

Sur la cuisinière faire fondre le beurre à feu doux et ajouter le reste des ingrédients. Mélanger sans arrêt et servir chaud sur le gâteau.

Je vous conseille de faire cette sauce en double. Elle se sert aussi froide sur des rôties et c'est très bon.

